



## La Serra Negre 2017

La concentrazione e la complessità minerale riflettono il terroir di questo singolo vigneto. L'acidità perfettamente integrata e i tannini croccanti conferiscono un'eleganza fresca che si incastona perfettamente nella struttura vellutata.

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Produttore                  | Herència Altés             |
| Categoria                   | Vino rosso                 |
| Paese                       | Spagna                     |
| Regione                     | Terra Alta                 |
| Classificazione             | DO                         |
| Annata                      | 2017                       |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                      |
| Gradazione alcolica         | 15.0 %                     |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                  |
| Invecchiamento              | fino a 2027                |
| Vitigni                     | Samsó (Cariñena), Grenache |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti           |
| Ulteriori informazioni      | Biologico                  |
| Numero articolo             | 1006667                    |
| Adatto a                    | Anatra, Brasati, Stufato   |
| Valutazioni                 | James Suckling 93/100      |



### Vinificazione

Attenta selezione in vigna e in cantina. L'uva viene pigiata con i piedi e poi fermentata in tini di legno aperti da 1500 litri. Dopo la fermentazione, il vino viene invecchiato in botti di rovere francese da 300 litri (50% nuove) per 12 mesi.

### Storia

Le viti di oltre cento anni producono solo 700 grammi di uva per pianta e si dispiegano in un'enorme varietà di aromi.

